

(19)世界知的所有権機関
国際事務局(43)国際公開日
2005年7月14日 (14.07.2005)

PCT

(10)国際公開番号
WO 2005/063951 A1(51)国際特許分類7:
C11B 3/02(21)国際出願番号:
PCT/JP2004/019678(22)国際出願日:
2004年12月21日 (21.12.2004)(25)国際出願の言語:
日本語(26)国際公開の言語:
日本語(30)優先権データ:
特願2003-429573
2003年12月25日 (25.12.2003) JP

(71)出願人および

(72)発明者: 村上 誠四郎 (MURAKAMI,Seishiro) [JP/JP];
〒861-3203 熊本県 上益城郡御船町高木1899 Ku-
mamoto (JP).(74)代理人: 田中 宏, 外 (TANAKA,Hiroshi et al.); 〒105-
0001 東京都 港区虎ノ門一丁目19番14号 邦楽ビル
7階 Tokyo (JP).

(81)指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84)指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

BEST AVAILABLE COPY

A1

WO 2005/063951 A1

(54) Title: METHOD OF TREATING FAT OR OIL

(54)発明の名称: 油脂の処理方法

(57) Abstract: A method of treating fats or oils of high saturated fatty acid content whose treatment has been difficult, especially waste fat or oil and discharged fat or oil, characterized in that the fat or oil just prior to hydrolysis is subjected to ozone treatment and light irradiation treatment.

(57) 要約: 本発明は、従来処理の困難な飽和脂肪酸含量の多い油脂、特に廃油脂及び排出油脂の処理方法に関するものであり、加水分解直前の状態の油脂をオゾン処理と光照射処理を行うことを特徴とする油脂の処理方法である。